

## Journal of Interview

Identitas respondent

Nama: Ibu Sachi

Status: Penjual kue traditional (Toko kue Aming pasar Cinde)

1. Bagaimana rasa Kojo cookies?

Menurut saya, rasa manis dari Kojo cookies pas dan alami, tidak terlalu legit dan tidak terasa menggunakan pemanis buatan

2. Bagaimana aroma Kojo cookies?

Untuk aroma dari Kojo cookies, saya rasa sudah ada wangi pandannya meskipun tidak terlalu kuat

3. Bagaimana warna dan bentuk Kojo cookies?

Warnanya sudah cukup hijau dan tidak terlalu mencolok. Warnanya terkesan lembut. Selain itu, bentuknya sudah lumayan walaupun tidak terlalu menarik

4. Bagaimana tekstur Kojo cookies?

Tekstur kojo cookies lembut tapi tidak terlalu renyah seperti cookies pada umumnya

Saran:

Saya pikir alangkah lebih baiknya jika bentuk cookies dibuat lebih menarik lagi dengan menambahkan topping di atasnya atau dengan membuat bentuk yang lebih unik. Selain itu, teksturnya harus dibuat lebih renyah. Berdasarkan pengalaman saya dalam membuat kue kering, saya biasanya tidak menggunakan gandum, tetapi lebih menggunakan tepung.

Hari: Senin, 17 Juni 2019

## Journal of Interview

Identitas respondent

Nama: Ibu Sasha

Status: Penjual kue traditional (Toko kue SR. 168 Pasar Cinde)

1. Bagaimana rasa Kojo cookies?

Rasa Kojo cookies sudah enak, sudah terasa pandannya. Selain itu, manisnya juga sudah terasa walaupun tidak terlalu legit

2. Bagaimana aroma Kojo cookies?

Aroma pandan dari Kojo cookies sudah cukup kuat dan tidak ada bau anyir telur

Untuk aroma dari Kojo cookies, saya rasa sudah ada wangi pandannya meskipun tidak terlalu kuat

3. Bagaimana warna dan bentuk Kojo cookies?

Warnanya sudah cukup bagus dan bentuknya sudah cukup menarik

4. Bagaimana tekstur Kojo cookies?

Untuk tekstur dari Kojo cookies agak sedikit melempem, kurang crunchy

Saran:

Menurut saya, alangkah lebih baiknya jika di atas Kojo cookies ditambah sesuatu seperti gula halus atau chocho chip supaya lebih menarik. Emm untuk teksturnya saya pikir harus dibuat lebih renyah. Tambahkan sedikit mentega wisman untuk membuat tekstur cookies lebih renyah.

Hari: Senin, 17 Juni 2019

## Journal of Interview

Identitas respondent

Nama: Ibu Aisyah

Status: Ibu Rumah Tangga (masyarakat lokal Palembang)

1. Bagaimana rasa Kojo cookies?

Rasanya sudah lumayan enak. Manisnya juga cukup , tidak terlalu legit dan sudah terasa pandan nya

2. Bagaimana aroma Kojo cookies?

Aroma nya sudah cukup tercium meskipun tidak terlalu kuat ya

3. Bagaimana warna dan bentuk Kojo cookies?

Warnanya sudah cantik dan hijau alami, bentuk nya juga sudah cukup standar ya

4. Bagaimana tekstur Kojo cookies?

Teksturnya tidak renyah, terlalu melempem

Saran:

Alangkah lebih baiknya jika tekstur Koko cookies dibuat lebih renyah dan bentuk nya juga dibuat bermacam-macam

Hari: Rabu, 19 Juni 2019

## Journal of Interview

Identitas respondent

Nama: Ibu Dini

Status: pekerja pastry di hotel 101 Rajawali Palembang

1. Bagaimana rasa Kojo cookies?

Rasanya sudah lumayan enak, tidak terlalu manis dan ada rasa pandannya

2. Bagaimana aroma Kojo cookies?

Aromanya sih sudah ada tapi tidak terlalu kuat, mungkin bau pandannya harus dibuat lebih kuat lagi

3. Bagaimana warna dan bentuk Kojo cookies?

Warnanya sudah ada dan bentuknya sudah cukup oke. Tapi lebih baik dibuat dengan bentuk yang lebih menarik

4. Bagaimana tekstur Kojo cookies?

Teksturnya belum terlalu renyah

Saran:

Aalangkah baiknya jika melihat referensi di internet untuk bentuk cookies yg lebih kekinian dan teksturnya dibuat lebih renyah lagi

Hari: Kamis, 20 Juni 2019

## Journal of Interview

Identitas respondent

Nama: Bapak Hatta

Status: Pegawai pastry di hotel 101 Rajawali Palembang

1. Bagaimana rasa Kojo cookies?

Rasanya enak dan manisnya pas

2. Bagaimana aroma Kojo cookies?

Aromanya sudah tercium , aroma pandan yang enak

3. Bagaimana warna dan bentuk Kojo cookies?

Warnanya sih sudah hijau sih dan bentuknya juga sudah lumayan bagus

4. Bagaimana tekstur Kojo cookies?

Teksturnya melempem tidak renyah

Saran:

Teksturnya dibuat lebih renyah lagi , jangan lembut di bagian tengah

Hari: Kamis, 20 Juni 2019

## Journal of Interview

Identity of respondent

Name: Mrs. Sachi

Status: A traditional cake seller (Aming store in Cinde market)

1.How is the taste of Kojocookies?

In my opinion, the cookies are already naturally sweet. It is not too sweet and I think they were not made without an artificial sweetener

2.How is the flavor of Kojo cookies?

The flavor of Kojo cookies already exists

3. How are the color and shape of Kojo cookies?

The color is already green enough although it is not too bright. The color seems very soft and the shape is already interesting enough.

4.How is the texture of Kojo cookies?

The texture of Kojo cookies is already soft but it is not crunchy. It is not as crunchy as the texture of common Kojo

Suggestion:

I think it will be better if the shape of Kojo cookies made in many more attractive shapes by adding various kinds of toppings on the top of the cookies and make them more unique. Indeed, the texture must be made crunchier. Based on my experience in making cookies, I use sago instead of flour and it makes my cookies crunchier.

Date: Monday, 17 June 2019

## Journal of Interview

Identity of respondent

Name: Mrs.Sasha

Status: A traditional cake seller (SR. 168 traditional cake store in Cinde market )

1.How is the taste of Kojo cookies?

The taste of Kojo cookies is already delicious, the pandan taste already exists. Besides, the cookies are already sweet enough.

2.How is the flavor of Kojo cookies?

The pandan aroma of Kojo cookies is already strong enough and the pandan aroma already exists . Besides, the cookies don't smell rancid

3.How is the color and shape of Kojo cookies?

The color and shape are already good enough

4. Bagaimana is the texture Kojo cookies?

For the texture of Kojo cookies , it is a little bit sluggish and not crunchy

Suggestion:

In my point of view, it will be better if you add granulated sugar or chocho chips on the top of cookies so they look more attractive. Emm for the texture of Kojo cookies I think it must be made much crunchier. To make Kojo cookies crunchier, you can use a little bit of wisman margarine.

Date: Monday,17 June 2019

## Journal of Interview

Identitas respondent

Nama: Ibu Aisyah

Status: Housewife (Palembang local people)

1.How is the taste of Kojo cookies?

The taste is already delicious enough, it is also sweet enough and the pandan taste already exists

2.How is the flavor of Kojo cookies?

The pandan flavor already exists although it is not strong enough

3.How are the color and shape of Kojo cookies?

The color is already beautiful and green. The shape of Kojo cookies is already standard

4. How is the texture of Kojo cookies?

The texture is not crunchy and it is sluggish

Suggestion:

It is better if the texture of Kojo cookies made much crunchier and the shape of Kojo cookies made more various

Date:Wednesday, 19 June 2019



## Journal of Interview

Identity of respondent

Name: Mrs. Dini

Status: a pastry worker at 101 hotel Palembang

1.How is the taste of Kojo cookies?

The taste of Koj cookies is delicious and not too sweet

2.How is the flavor of Kojo cookies?

The flavor of pandan in Kojo cookies already exists but is not strong enough

3.How are the color and shape Kojo cookies?

The color of Kojo cookies already exists, the shape is ok but it is better if cookies are made in various interesting shapes

4.How is the texture of Kojo cookies?

The texture of Kojo cookies is not too crunchy

Suggestion:

It is better if you see the references on internet related to the current and millennial shapes of cookies. Indeed, the texture of Kojo cookies must be made crunchier

Date: Thursday, 20 June 2019

## Journal of Interview

Identitas respondent

Nama: Mr. Hatta

Status: Pegawai pastry di hotel 101 Rajawali Palembang

1. Bagaimana rasa Kojo cookies?

Rasanya enak dan manisnya pas

2. Bagaimana aroma Kojo cookies?

Aromanya sudah tercium , aroma pandan yang enak

3. Bagaimana warna dan bentuk Kojo cookies?

Warnanya sih sudah hijau sih dan bentuknya juga sudah lumayan bagus

4. Bagaimana tekstur Kojo cookies?

Teksturnya melempem tidak renyah

Suggestion:

The texture must be made much crunchier

Date: Thursday, 20 June 2019